

Der schnellste Schokokuchen der Welt

603

Typ: Nachspeise

Quelle: e&T, Jubiläumsheft 40 Jahre

Bemerkungen:

Zutaten: FÜR 8 STÜCKE

250 g weiche Butter
250 g feinsten Zucker
3 Bio-Eier (KI. M)
150 g geriebene Mandeln
50 g Mehl
80 g Kakao
+ 10 g zum Bestäuben
Außerdem: Backpapier

Rezept:

1. Butter mit Zucker in einer Küchenmaschine mit dem Schneebesen in 15 Minuten sehr cremig-dicklich aufschlagen. Eier einzeln zugeben und unterrühren. Mandeln, Mehl und Kakao mischen. Sorgfältig unter die Butter-Eier-Creme heben. Die Masse auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech (20 x 28 cm) ca. 2 cm dick verteilen und glatt streichen.

2. Im vorgeheizten Backofen bei 175 Grad (Gas 2. Umluft nicht empfehlenswert) auf der untersten Schiene 30-35 Minuten backen. Aus dem Ofen nehmen und in der Form abkühlen lassen. In 8 Stücke schneiden, mit Kakao bestäuben und mit leicht geschlagener Sahne servieren.

PRO STÜCK 10 g E, 39 g F, 39 g KH = 553 kcal (2315 kJ)